

Skiltslurv kosta ung bilist dyrt

■ **FØRDE:** Den unge bilisten brydde seg lite om skiltet som varsla innkøring forbode ved Firda Billag i Førde søndag kveld. Men det skulle kosta han dyrt. Politiet hadde nemleg trafikk kontroll og dei ferska den unge føreren. Han fekk eit forenkla førelegg på 4200 kroner etter bomkøringa.

Kjørde utfor

■ **JØLSTER:** Ein bil kjørde utfor vegen på riksveg 5 på Skei i Jølster like før halv fem måndag morgon. Personen i bilen kom uskadd frå hendinga, men måtte ha hjelp av bilberging, melder politiet.

Satsar 600 000 kroner nytt selskap

■ **FLORØ:** Børge Brendø, dagleg leiar og styremedlem, og Atle Kåre Bjerk, styreleiar, satsar 600 000 kroner i aksjekapital på nyskipa Brenda Transport AS.
Dei tilbyr gods- og massetransport på veg, masseuttak og deponi av jord og stein, samt utleige av maskinar.
Ann Evy Skogheim er varamedlem til styret.



SJØMAT: Kokkane Thomas Søfjord, Kysten, og Sondre «Snorre» Strand, Hjørnevikbua, fekk den ettertrakta «Smak av kysten»-plaketten av Alexandra Krage Angell frå Norsk sjømatssenter.

Tilbyr smak av kysten

FLORØ: Stadig fleire utestader satsar på fisk og sjømat. I går fekk to restaurantar i Florø, Hjørnevikbua og Kysten, sertifikat frå aksjonen «Smak av kysten», eit synleg bevis på at dei vil satse på kvalitetsmat frå det lokale, maritime spiskammeret.

KNUT MAGNUSSEN tekst

SJØMAT

■ «Smak av kysten» skal skape gode haldningar til fisk og sjømat, og få restaurantar til å servere meir sjømat av lokal råstoff og tradisjonar

Så langt har 35 restaurantar i heile landet fått sertifikat frå «Smak av kysten», men i kyst- og

■ To nye restaurantar får sjømatsertifikat

fiskerifylket Sogn og Fjordane har dette sertifikatet hitil berre vore delt ut til tre serveringsstader, Bestebakken i Luster, Knutholmen i Bremanger og Vågsberget i Vågsøy. Solund brygge fekk sertifikatet ganske nyleg, no har dei to Florø-restaurantane kvalifisert seg, og snart står Kviknes Hotell i Balestrand og Alexandra i Loen for tur.

– Sogn og Fjordane heng ikkje lenger etter, seier Alexandra Krage Angell frå Norsk sjømatssenter.

Sertifikat

Minst halvparten av for- og hovudrettene på «Smak av kysten»-restaurantane skal vere laga av sjømat av sesongens beste råvarer. Samarbeid med produsentar og leverandørar skal sikre råstofftilgang, mangfald og kvalitet.

– Det handlar om å skape gode

haldningar i heile rekkja frå produsentar og leverandørar, til restaurantar og kundar. Råstoff, handtering, kreativitet og godt kokkehandverk er viktig for å få nøgde kundar. «Smak av kysten»-spisestadene er nøye utvalde og vil også bli kvalitetssjekka, seier Angell.

Prima lokalt

– Tilgang til prima lokale råvarer er ein konkurransefordel vi må utnytte, seier restaurantsjef Kim Solheim. Når han no heng plaketten frå «Smak av kysten» på

veggen, håper han også fiskeglade kundar vil stille krav til dei dei får på tallerkenen.

– Så lenge vi satsar på dette

og brukar det i marknadsføringa, må vi rekne med å bli utfordra, seier Solheim.

knut.magnussen@firda.no

Stadig fleire likar fisk

– Sjømat er sunn og god mat, men ofte må vi utanlands for å lære oss å setje pris på den matressursen vi har i havet like utanfor stovedøra vår, seier Alexandra Krage Angell frå Norsk sjømatssenter.

Stadig fleire får auge opp for sjømat, men vi slit framleis med ein del gamle haldningar. Breiflabb er ei anerkjent delikatesse, men det er ikkje så lenge sidan den vart slengt over bord. Ein vanleg fisk langs vestlandskysten som

lysing, blir så å seie ikkje nytta her til lands, men er ettertrakta blant spanske kokkar, seier Angell.

– Også ungar likar fisk, når ein først greier å bryte ned tillærte haldningar om at fisk ikkje er godt. «Smak av kysten» skal skape gode haldningar til fisk og annan sjømat, i heile kjeda frå fiskebåten til fiskedisken og middagstallerkenen heime. Og då er restaurantbransjen, med sine mange kreative fagfolk, ein viktig medspelar, seier Angell.

” Vi har tilgang til prima lokale råvarer. Den fordelene må vi utnytte

Restaurantsjef Kim Solheim